

Conoscere, Scegliere, Gustare

Mondovino

di Anselmo Fantoni

Grignolino d'Asti DOCG Arlandino 2013 Tenuta Santa Caterina

Si avvicina il Natale e cominciano le riscoperte delle tradizioni. Il cappone è un frutto del cortile oggi un po' dimenticato. Nell'economia contadina non si buttava via nulla, così, visto che di galli nel pollaio non ne potevano convivere due, per rendere più gustose le carni dei polli si usava la tecnica della castrazione.



Il risultato fu notevole così che i capponi erano spesso destinati alle tavole nobiliari o di prelati fino a quelle di avvocati e dottori. Oggi la pratica fa un po' impressione, visto la crescita dei diritti degli animali, ma la storica pratica non aveva nulla di barbaro, anzi, nell'economia di sussistenza garantiva ottime proteine o buona merce di scambio per favori o baratti necessari. Forse la terra che mantiene ancora viva tale tradizione è quella del basso Piemonte e Monferrato. Il cappone ripieno è un piatto non complesso da preparare ma che richiede una cottura lenta e delicata, tanto da cuocere ma non da bruciare. Il forno a legna, a dispetto delle norme comunitarie, è la soluzione migliore perché garantisce una cottura a temperatura decrescente che può essere protratta per tanto

tempo, regalando veramente un piatto per le grandi occasioni. Per questo motivo questo mese abbiamo scelto un vino poco conosciuto ma che una volta assaggiato si fa sicuramente ricordare di sé: Messer Grignolino. L'azienda Tenuta Santa Caterina nasce poco prima del 1000 come avamposto a difesa del monastero Benedettino costruito da Re Aleramo e nel 1700 diventa tenuta agricola oggi condotta dal noto avvocato del Foro milanese Guido Carlo Alleva che coadiuva la figlia Giulia nella conduzione aziendale.

La tenuta riserva un affascinante panorama e una magica atmosfera che vi farà sicuramente innamorare del "terroir" che ci regala un vino particolare. Il colore granato tenue introduce a profumi fruttati e speziati di ribes, lamponi e visciole con scie di prati di montagna e bacche di ginepro chiudendo con un piacevole mallo di noce. In bocca ritorna la frutta in una freschezza e tannicità decise ma eleganti addomesticate dalla morbidezza, finale di media lunghezza leggermente amaricante. Il connubio col piatto dai profumi che attivano le ghiandole salivari, dal sapore deciso e burroso, fa scordare la crudeltà di allevamento e i tanti problemi che scandiscono le nostre storie.

Abituati alla chimica e alla matematica, stentiamo dunque a credere che nelle notti di luna piena, sopra i vigneti del Monferrato, aleggi il liocorno alato a protezione dei terreni e dei contadini che se ne prendono cura, ma in fondo, la trasformazione del frutto della vite, non è solo una reazione chimico fisica, il vino è anche espressione di un territorio e di viticoltori che con amore arrivano a proporci prodotti che un po' fanno sognare.

Come sempre moderazione e se stavolta vi pare di vedere il liocorno e non è luna piena, significa che avete superato il limite, in fondo con certi piatti e certi vini è facile eccedere e financo sognare, farlo ad occhi aperti non costa nulla e spesso rende la vita una bella favola.

Proba merx facile emptorem reperit.



I sommeliers degustatori
ufficiali della Delegazione

Ais di Arezzo:
Anselmo Fantoni
Clara Tizzanini
Saverio Tizzanini